

## **Terms and Conditions**

The Library provides access to digitized documents strictly for noncommercial educational, research and private purposes and makes no warranty with regard to their use for other purposes. Some of our collections are protected by copyright. Publication and/or broadcast in any form (including electronic) requires prior written permission from the Library.

Each copy of any part of this document must contain there Terms and Conditions. With the usage of the library's online system to access or download a digitized document you accept there Terms and Conditions.

Reproductions of material on the web site may not be made for or donated to other repositories, nor may be further reproduced without written permission from the Library

For reproduction requests and permissions, please contact us. If citing materials, please give proper attribution of the source.

### Imprint:

Director: Mag. Renate Plöchl

Deputy director: Mag. Julian Sagmeister

Owner of medium: Oberösterreichische Landesbibliothek

Publisher: Oberösterreichische Landesbibliothek, 4021 Linz, Schillerplatz 2

### Contact:

Email: [landesbibliothek\(at\)ooe.gv.at](mailto:landesbibliothek(at)ooe.gv.at)

Telephone: +43(732) 7720-53100

man sie oben mit einem andern Löffel übergüssen/ und ja fleißig in acht nehmen/ daß sie geschwind heraus gebachen werden; Leget solche/ wann sie fertig sind/ in eine Schüssel/ laßet einen guten süßen Wein/ samt ein wenig Saffran und Zucker in einem Häselein aufkochen / und richtet ihn dann darüber; Oder man kan sie auch trocknen und ohne Brüh geben/ alsdann aber neben herum schön vergulden/ in eine Schüssel legen/ in der Mitte der Schüssel eine schöne ganze geschraubte Citronen aufstellen/ und mit einem schönen Strauß bestrecken.\*

152. Gefüllt- gesottene Citronen/ auf andere Art.

**W**ann im Fall der Noth die Zeit zu kurz ist / mit den frischen Citronen umzugehen / so kan man sich nur eingemachter Citronen- Schelffen bedienen; zuvor aber ein Schäck oder Füll folgender massen anmachen/ und zwar erstliche ein wenig klar geriebenes weißes Brod in Zucker rösten / unter gehackte Mandeln rühren / mit ein wenig süßen Wein anfeuchten/ Zimmet und Cardamomen/ oder ein gutes Trifanet / zusamt ein wenig frischen Citronen- Marck / auch/ so es gefällig / würffliche/ geschnitene Citronat / und Pomeranzen- Schelffen darunter mischen/ in die besagter massen eingemachte Citronen- Schelffen / mit einem Weissen vom Ey / und klar geriebenen Semmeln bestreichen / geschwind heraus bachen / und dann trocken / oder auch / wie gedacht / mit einer Brüh zu Tisch tragen.

153. Citronen- Blüh zu bachen.

**M**achet ein schönes Mehl warm werden/ machet mit halb so viel Zucker als des Mehles ist / wie auch mit drey Löffel voll Citronen- Blüh  
Ziii 3
 troz  
 \* Wann es beliebet/ kan man noch ein wenig mehr Marck von den Citronen/ ingleichen auch die Schelffen davon (oder aber von Pomeranzen) klein und würffliche/ geschnitten / mit unter die Füll rühren / und eine jede solcher massen gefüllte Citrone aus frischem Schmalz heraus bachen.